



# Ihr Hochzeitsessen

Alle Informationen zur Planung

  
**UTO KULM**  
Top of Zurich ★★★★★

## Unser Versprechen für Ihren grossen Tag

Eine Hochzeit ist einer der wichtigsten Tage im Leben eines Paares.  
Dass Sie diesen bei uns verbringen möchten, ist uns eine Ehre.

In diesen Unterlagen finden Sie sämtliche Informationen rund um Ihr Hochzeitsfest  
bei uns auf dem Uetliberg - Top of Zurich.

Wir würden uns riesig freuen, Sie als Brautpaar bei uns begrüessen zu dürfen  
und versprechen Ihnen, alles daran zu setzen, Ihren speziellen Tag  
für immer zu Ihrem Schönsten zu machen.

Herzlich  
Fabian Fry & die UTO KULM-Familie






## Trauung auf dem Uetliberg

Bei uns können Sie nicht nur das grosse Fest feiern, sie können sich auch gleich auf dem Uetliberg trauen. Falls Sie Interesse an einer freien Trauung haben, fragen Sie uns bezüglich der Rahmenbedingungen an.



## Für jede Liebe den perfekten Raum

Unsere Räume bieten Platz für 10 bis 270 Personen. Mit einer Kombination verschiedener (oder aller) Räumlichkeiten kann auch ein Hochzeitsfest für bis zu 600 Personen durchgeführt werden. Und auf Wunsch schmücken und dekorieren wir jeden Raum individuell für Ihren besonderen Tag.


|   | m <sup>2</sup>     |  * |  |  |
|---|--------------------|---|---|---|
| <b>MIRASOL-RONDO</b>  | 200 m <sup>2</sup> | 112   | 120   | 152   |
| <b>RONDO</b>  | 62 m <sup>2</sup>  | 24  | 32  | 24  |
| <b>WINTERGARTEN</b>   | 92 m <sup>2</sup>  | 80  | 100   | -   |
| <b>VISTA</b>  | 102 m <sup>2</sup> | 56  | 70  | 80  |
| <b>TURICUM</b>  | 33 m <sup>2</sup>  | -   | -   | 22  |
| <b>VISTA-TURICUM</b>  | 135 m <sup>2</sup> | 56  | 70  | 102   |
| <b>PRISMA</b>   | 75 m <sup>2</sup>  | 40  | 40  | 50  |
| <b>PANORAMA</b>   | 38 m <sup>2</sup>  | -   | 30  | 30  |
| <b>CHÂTEAU CAVE</b>   | 50 m <sup>2</sup>  | -   | 32  | -   |
| <b>PIAZZA</b>   | 71 m <sup>2</sup>  | -   | 48  | 60  |
| <b>MAIENSÄSS</b>  | 38 m <sup>2</sup>  | -   | 35  | 24  |
| <b>PASSIO</b>   | 67 m <sup>2</sup>  | 40  | 48  | 60  |
| <b>CAVEAU</b>   | 45 m <sup>2</sup>  | -   | -   | 30  |
| <b>MOUTON KELLER</b><br>nur für Degustationen<br>und Apéros | 25 m <sup>2</sup>  | nur stehend möglich   |   |   |
| <b>PARTERRE</b><br>(Mirasol-Rondo, Panorama<br>& Piazza)    | 370 m <sup>2</sup> | 150   | 190   | 270   |

## Zusatzangebote

Gerne begleiten wir Sie im ganzen Planungsprozess ihrer Hochzeit. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch Spezialwünsche. Antworten auf oft genannte Fragen haben wir unten für Sie zusammengefasst.

|   |   |
|---|---|
| <b>STUHLHUSSEN</b>                      | Für weisse Stuhlhusen verrechnen wir CHF 15 pro Husse.  |
| <b>*RUNDE TISCHE</b>                    | Für runde Tische (à 8 Personen) verrechnen wir CHF 50 Bereitstellungskosten pro Tisch.  |
| <b>MENÜKARTEN</b>                       | Für klassische Menükarten im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 1 pro Karte.   |
| <b>NAMENSKÄRTCHEN</b>                   | Für Namenskärtchen auf dem Tisch im UTO KUM-Layout verrechnen wir CHF 2 pro Stück.  |
| <b>TECHNISCHE HILFSMITTEL</b>           | Vieles haben wir bereits im Haus. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung.  |
| <b>VERLÄNGERUNG<br/>00.00–02.00 UHR</b> | Möchten Sie mit Ihren Gästen bis in die Nacht feiern?<br><br>bis 100 Personen CHF 350/Std.<br>ab 101 Personen CHF 600/Std.  |
| <b>EXTRAZUG</b>                         | Sollten Sie nach Mitternacht noch abreisen, besteht die Möglichkeit, preiswert (abhängig von der Abfahrtszeit) Extrazüge der Uetlibergbahn zu buchen. Preise auf Anfrage.   |
| <b>HOTELZIMMER-<br/>SPEZIALTARIF</b>    | Jede Hochzeit wird schöner, wenn man nicht irgendwann die Heimreise antreten muss. Bleiben Sie und Ihre Gäste über Nacht und runden Sie den Anlass mit einem gemeinsamen Frühstück ab.<br><br>Spezialkonditionen für Bankett- und Seminargäste:<br>Einzelzimmer für CHF 170 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück<br>Doppelzimmer für CHF 250 pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück<br><br>CityTax: CHF 3.50 pro Person und Nacht<br>Check-in: ab 15.00 Uhr am Anreisetag<br>Check-out: bis 11.00 Uhr am Abreisetag<br>Frühstück: 07.00–11.00 Uhr im Restaurant |
| <b>ANREISE</b>                          | Reisen Sie mit einer gemütlichen Fahrt mit der Uetlibergbahn durch den Wald an. Das Brautpaar, gehbehinderte Menschen und Gepäck holen wir gerne mit dem Elektroauto von der Station Uetliberg ab.  |

## Snacks für den Apérotisch

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>CHIPS &amp; NÜSSLI</b>   | <b>PRO PERS. 4</b> |
| <b>TORTILLA-CHIPS MIT SALSA MEXICANA</b>  | <b>PRO PERS. 7</b> |
| <b>TORTILLA-CHIPS MIT GUACAMOLE</b>   | <b>PRO PERS. 9</b> |
| <b>FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN</b>   | <b>20</b>          |
| <b>FLAMMKUCHEN MIT GEMÜSE</b>                          | <b>22</b>          |
| <b>MEDITERRAN</b>   | <b>PRO PERS. 8</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmesanstücke</li> <li>• Oliven</li> <li>• Focaccia</li> <li>• Olivenöl zum Dippen</li> </ul> |                    |

## Berkel

Die Aufschnittmaschine von Berkel ist Kult: Sie sieht nicht nur schön aus, sie ahmt auch mechanisch die Bewegungen der Hand nach und schneidet die luftgetrockneten Fleischspezialitäten hauchdünn.

### BERKEL „SCHWEIZERISCH“

**PRO PERS. 35\***

- 20 g Bündnerfleisch
- 20 g Bergkäse
- 10 g Andutgel-Salsiz
- Knuspriges Hausbrot
- Nüsse, Trauben, Essiggemüse, Radieschen, gepickelte Zwiebeln, gesalzene Butter

### BERKEL „ITALIENISCH“

**PRO PERS. 25\***

- 20 g Parmaschinken
- 20 g Parmesan
- Focaccia
- Grillgemüse-Spiess
- Getrocknete Tomaten und Oliven

\*Bei den Berkel-Apéros fallen zusätzlich pauschal **CHF 150** Bereitstellungs- und Servicekosten an.



## Fingerfood

**i** Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Häppchen

### UNSER TIPP

Apérodauer bis 45 min. 3–4 Häppchen pro Pers.


Apérodauer 45–90 min. 5–6 Häppchen pro Pers.

Apérodauer 90–120 min. 6–8 Häppchen pro Pers.

### KALTE HÄPPCHEN

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Tatar-Crostini                   | 5   |
| Tomaten-Basilikum-Crostini       | 4.5 |
| Tramezzini mit Lachs             | 5   |
| Tramezzini mit Bündnerfleisch    | 5   |
| Tramezzini mit Kräuterfrischkäse | 4.5 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesschen    | 4.5 |
| Crevettencocktail im Glas        | 5.5 |

### WARME HÄPPCHEN

|  |     |
|--|-----|
| Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stk.)   | 5   |
| Samosas mit Sweet-Chili-Sauce (3 Stk.)   | 6   |
| Wacker Käskiechli original (halbiert)  | 8   |
| Schinkengipfeli  | 3.5 |
| Fischknusperli mit Tartarsauce   | 9   |
| Poulet-Satay-Spiesschen an Erdnussbuttersauce  | 5   |
| Saisonale Suppe  | 6   |
| Tofu-Ananas-Spiesschen  | 5   |



Tramezzini – das Original aus Italien.

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.

## Menü-Vorschläge

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und die verschiedenen Gänge allen Gästen servieren zu können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auswählen, selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative und speziellen Kindermenüs. Sie können auf unsere Menüvorschläge zugreifen oder sich nach Belieben ein individuelles Menü zusammenstellen.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte frühzeitig unsere Hochzeitsplanerin, damit Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein passendes Menü zusammenstellen kann.



### MENÜ I

#### NÜSSLISALAT IN DER KNUSPERSCHALE

mit Speck und Ei

\*\*\*

#### KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Kürbiskernöl

\*\*\*

#### PERLHUHNBRUST

auf Rahmwirsing  
mit Pizokel

\*\*\*

#### TONKABOHNEN-MOUSSE

mit Portweinbirne

87



### MENÜ II

#### RANDENCARPACCIO

mit Meerrettich-Panna-Cotta

\*\*\*

#### KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE

mit Ananas

\*\*\*

#### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf Rotkraut mit Marroni  
und Serviettenknödeln

\*\*\*

#### BRATAPFEL

mit Vanillesauce

87

Alle Angebote gelten jeweils ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt.



**MENÜ III**

**JUNGER BLATTSALAT**

mit Feigen und Baumnüssen

\*\*\*

**MARRONI-RISOTTO**

mit geschmortem Kürbis

\*\*\*

**KALBS-RIBEYE AM STÜCK GEBRATEN**

an Steinpilzrahmsauce, mit Pak Choi  
und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

**BAILEYS-PARFAIT**

mit Weissm Kaffeeschaum

**104**



**MENÜ IV**

**RAUHLACHS-TATAR**

mit Sauerrahm und Dill

\*\*\*

**MANDELSCHAUMSUPPE**

mit Amaretto

\*\*\*

**RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART**

mit glasierten Baby-Rüebli  
und Kräuterpolenta

\*\*\*

**ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT**

mit Zwetschgenragout

**109**

## Fondue- & Raclette-Menüs

### FLEISCHFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RINDSKRAFTBRÜHE

#### MIT RIND, KALB UND POULET 300 G

dazu verschiedene Saucen, Gemüse, Champignons, Reis und Pommes Frites

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89

### GRILL-RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RIND, LAMM UND POULET 200 G

#### RACLETTEKÄSE 200 G

dazu verschiedene Saucen, Gschwellti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

89



### KÄSEFONDUE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### REZENTES BÜNDNER HAUSFONDUE 300 G

mit frischem Hausbrot

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten

69

### RACLETTE

#### BUNTE SALATBOWLE

zum Selberschöpfen

\*\*\*

#### RACLETTEKÄSE 400 G

dazu Gschwellti und Essiggemüse

\*\*\*

#### DESSERT-TRILOGIE

mit Beeren und Früchten


69



## Kalte Vorspeisen

|   |    |
|---|----|
| <b>GEMISCHTER SALAT</b><br>mit Hausdressing                 | 14 |
| <b>JUNGER BLATTSALAT</b><br>mit Feigen und Baumnüssen       | 14 |
| <b>RAUHLACHS-TATAR</b><br>mit Sauerrahm und Dill            | 21 |
| <b>NÜSSLISALAT</b><br>mit Speck und Ei in der Knusperschale | 16 |
| <b>RANDENCARPACCIO</b><br>mit Meerrettich-Panna-Cotta       | 15 |

## Warme Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| <b>MARRONI-RISOTTO</b> <br>mit geschmortem Kürbis | 16 |
| <b>GEBRATENE WACHTELBRUST</b><br>auf Rahmwirsing   | 21 |
| <b>JAKOBSMUSCHEL (2 STK.)</b><br>auf Erbsenpüree   | 25 |
| <b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b><br>hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen                              | 18 |

## Suppen

|   |    |
|---|----|
| <b>RINDSBOUILLON</b><br>mit Brasato-Ravioli   | 14 |
| <b>KÜRBISCRÈMESUPPE</b><br>mit Kürbiskernöl   | 12 |
| <b>KOKOS-ZITRONENGRAS-SUPPE</b><br>mit Ananas | 12 |
| <b>MANDELSCHAUMSUPPE</b><br>mit Amaretto      | 12 |


## Sorbets

|  |   |
|--|---|
| <b>BASILIKUMSORBET</b><br>mit Prosecco + 5   | 8 |
| <b>PINK-GRAPEFRUIT-SORBET</b> <br>mit Campari + 5 | 8 |
| <b>ZWETSCHGENSORBET</b><br>mit Vieille Prune + 5   | 8 |

## Hauptgänge mit Fleisch

|  |    |
|--|----|
| <b>KALBS-RIBEYE AN STEINPILZRAHMSAUCE</b><br>mit Pak Choi und Süsskartoffelpüree       | 58 |
| <b>RINDSFILET IN ROTWEIN GEGART</b><br>mit glasierten Baby-Rüebli und Kräuterpolenta   | 60 |
| <b>KALBSSCHULTERBRATEN</b><br>an Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle | 42 |
| <b>ROSA GEBRATENE ENTENBRUST</b><br>auf Rotkraut mit Marroni und Serviettenknödeln     | 46 |
| <b>PERLHUHNBRUST</b><br>auf Rahmwirsing mit Pizokel                                    | 44 |
| <b>HAUSGEMACHTER HACKBRATEN</b><br>mit Kartoffelstock und glasierten Baby-Rüebli       | 45 |
| <b>ROASTBEEF</b><br>mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse                    | 54 |
| <b>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES</b><br>mit Champignons und Butterrösti                  | 48 |

## Vegetarische und vegane Hauptgänge

|  |    |
|--|----|
| <b>AUBERGINEN-KICHERERBSEN-MASALA</b><br>mit Tomaten, Minzpesto und Safranreis   | 36 |
| <b>GEBACKENER SESAM-TOFU</b>  <b>VEGAN</b><br>mit Kefen und pikanten Glasnudeln | 36 |
| <b>BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELLETTI</b><br>hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen  | 39 |

## Hauptgänge mit Fisch

|  |    |
|--|----|
| <b>POCHIERTER LACHS</b><br>mit Kartoffel-Mousseline, Gemüse  | 46 |
| <b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET</b><br>mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat (auch bei weniger als 10 Personen möglich) | 48 |
| <b>NACHSERVICE BEI DEN HAUPTGÄNGEN</b><br>mit allen Komponenten  | 12 |

## Desserts

|   |    |
|---|----|
| <b>BAILEYS-PARFAIT</b><br>mit Weissm Kaffeeschaum                     | 16 |
| <b>ZIMTMOUSSE AUF NUSSBISKUIT</b><br>mit Zwetschgenragout             | 16 |
| <b>TONKABOHNEN-MOUSSE</b><br>mit Portweinbirne                        | 15 |
| <b>BRATAPFEL</b><br>mit Vanillesauce                                  | 14 |
| <b>DESSERT-TRILOGIE</b><br>mit Früchten                               | 17 |
| <b>DESSERTRAUM „TOP OF ZÜRICH“</b><br>mit 6 verschiedenen Komponenten | 29 |
| <b>LEBKUCHEN-CRÈME-BRÛLÉE</b><br>mit Zwetschgensorbet                 | 16 |



### DESSERTBUFFET

PRO PERS. 35

**i** Ab 30 Personen

Beerencrumble • Schokoladenkuchen • Tiramisu  
Crème brûlée • Panna Cotta • Schokoladenmousse  
Glacés und Sorbets • Profiteroles • Früchteplatte

### KÄSEPLATTE

PRO PERS. 18

Hartkäse • Halbhartkäse • Weichkäse • Birnenbrot  
Feigensenf

## Mitternachtssnack-Angebot

**BÜNDNER TELLER** 29

**WIENERLI (SCHWEIN ODER POULET)** 8

mit Kartoffelsalat

**GULASCHSUPPE** 11

mit Bürli

**SCHINKENGIPFELI** 3.5

**NACHOS** 8

mit Käsesauce und Guacamole

### HOCHZEITSTORTE

Gerne können Sie eine Hochzeitstorte mitbringen oder von extern zu uns liefern lassen. In diesem Fall berechnen wir ein Tellergeld à CHF 6 pro Person. Wenn Sie zur Hochzeitstorte ein Dessertbuffet wünschen, entfällt dieses Tellergeld.

## Unsere Empfehlungen

Partner mit jahrelanger Erfahrung

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>DEKORATIONEN &amp; BLUMEN</b>         | <p>Alfons' Blumenmarkt<br/>         +41 44 450 28 83<br/>         info@alfonsblumenmarkt.ch<br/>         alfonsblumenmarkt.ch</p>  |  |
| <b>PARTYBAND &amp; MUSIKALISCHES DUO</b> | <p>Pianobeat<br/>         +41 78 626 07 98<br/>         info@pianobeat.ch<br/>         pianobeat.ch</p>  |  |
| <b>HOCHZEITSFOTOGRAFIE</b>               | <p>Patrik Gerber   catchthemoment<br/>         +41 78 717 18 68<br/>         patrik.gerber@catchthemoment.ch<br/>         catchthemoment.ch</p>  |  |
| <b>FOTOBOX</b>                           | <p>Möchten Sie Ihre Hochzeit mit einer Fotobox aufpeppen?</p> <p>Wir haben eine in unserem Haus und stellen sie für Hochzeitsgesellschaften zu einem Spezialpreis von CHF 600 zur Verfügung.</p> |   |

